

ホテルのご案内



客室: 1室約28.0㎡
最大274名様収容
部屋数92室
洋室92室
全室バス・トイレ付



客室: 1室約52.3㎡
最大700名様収容
部屋数140室
洋室127室・和洋室10室
プレミアムルーム3室
全室バス・トイレ付

掛川つま恋温泉「森林の湯」



森林の湯
掛川つま恋温泉

●タオル、館内着のレンタルもご用意しております。(有料¥250)

団体レクレーション



広大な敷地を活用したレクレーションプログラム

つま恋リゾート彩の郷では、団体・グループ様向けの各種コミュニケーションプログラムをご用意しています。専任スタッフが、お客様の人数やご要望に最適なプログラムを企画ご提案いたします。会社の福利厚生、スポーツ少年団、子供会、サークル等のレクレーション等に是非ご利用ください。

会議&研修



自然に囲まれた環境で多彩なコンベンションを。

緑に包まれた最適な環境の中、全体会場、分科会場など多くの会議研修室がございます。会社行事として周年記念式典、新入社員研修、管理職研修や、営業会議、特約店会議などが数多く行われているほか組合関連では定期大会、中央委員会が、また学校行事として新入生のオリエンテーションや教育旅行、ゼミ旅行が行われています。その他、コンサートや、ファンの集い、新人養成合宿や、カラオケや舞踏など趣味の会の発表会など多くのグループや法人の方にご利用いただいております。

アクセス



東京・大阪の中間地点に位置する交通至便のロケーション

東京、名古屋、大阪を結ぶ東海道の中間点に位置する「つま恋リゾート彩の郷」は、全国集合型の会議・研修には絶好のロケーションです。新幹線停車駅の「掛川駅」からバス、タクシーで約15分、また、東名高速道路「掛川インターチェンジ」からも約15分という至近距離にあり、スピーディかつ便利にアクセスできます。

●JR東海道新幹線ご利用の場合

新大阪	名古屋	浜松	掛川	静岡	新横浜	東京
約2時間30分	約1時間	約11分		約14分	約1時間20分	約1時間50分

●東名・名神高速道路ご利用の場合

大阪	一宮	名古屋	掛川	静岡	大井松田	横浜町田	東京
約3時間260km	約1時間45分147km	約1時間20分117km		約30分46km	約1時間30分150km	約1時間50分188km	約2時間30分208km

●東名高速道路から／掛川ICより車で約15分、掛川バイパス千羽ICより約5分
●鉄道／JR掛川駅よりタクシーで約15分【北正面ゲート】

HMI HOTEL GROUP



Party & Banquet plan

つま恋リゾート彩の郷 パーティー&卓盛プラン

ご用途やお好みに合わせた、3つの宴会・パーティープランをご用意。自然溢れる、つま恋の宴会場で心に残るひとときをお過ごしください。

販売期間 2025.7/1(※)～2026.6/30(※)まで 20名様より お一人様 ¥6,600～

HMI ホテルグループ
つま恋
リゾート 彩の郷

ご予約・お問合せ 受付 9:15～17:45
0537-24-1111(代)
ご予約は公式サイトで!
<https://www.hmihotelgroup.com/sainosato>
〒436-0011 静岡県掛川市満水2000 FAX.0537-24-0349

東京営業所 TEL.03-6264-9676
東京都中央区日本橋小網町6-1山方ビル 10階

大阪営業所 TEL.06-6210-4145
大阪市中央区南船場四丁目7番21号 オーガニックビル304号室

東海営業所 TEL.053-451-2111
静岡県浜松市中央区東伊場1-3-1 グランドホテル浜松内

仙台営業所 TEL.022-267-0821
宮城県仙台市青葉区一番町2-8-9 ホテルパルシティ仙台内

名古屋営業所 TEL.052-264-7671
愛知県名古屋市中区栄3-29-1 名古屋クレストンホテル内

福岡営業所 TEL.092-483-3811
福岡県福岡市博多区博多駅東1-14-34-7

SA-240383

HMI ホテルグループ
つま恋
リゾート 彩の郷

Party & Banquet plan

多国籍×和の融合 カジュアルに楽しむ創作パーティープラン

パーティープラン盛切り(立食or着席)

つま恋料理長が厳選した和洋中のメニューをご用意しました。
お料理は盛り切りのビュッフェスタイルとなります。

会場 個室会場費含む/人数条件 20名様以上より/
時間 2時間/着席又は立席

¥6,600コース

<メニュー例 ¥6,600>

- ・アンティパストミスト
- ・白身魚と浅煎のワイン蒸し 白ワインソース
- ・サーモンの香ばし揚げ みぞれ餡かけ
- ・ローストポーク オリジナルソース
- ・チキンの香草パン焼き
- ・富士宮焼きそば
- ・鰻の茶碗蒸し
- ・鮮魚 2種盛り
- ・彩ちらし寿司
- ・豚肉と茄子の中華炒め
- ・プチケーキ3種盛り合せ
- ・フルーツ盛り合せ
- ・コーヒー



和・洋・中の美味しさを一堂に
多彩な味わいを楽しむ贅沢プラン

¥8,800コース

<メニュー例 ¥8,800>

- ・コールドミート前菜盛り合わせ
- ・富士山サーモンマリネと彩野菜
- ・若鶏のオープン焼き クリームソース
- ・自家製ローストビーフ 旨味醤油ソース
- ・点心蒸し餃子 3種のとれ(ポン酢・ピリ辛・胡麻)
- ・海鮮と野菜の中華うま煮 かた焼きそば
- ・桜えび ミニかき揚
- ・鮮魚 3種盛り
- ・鰻の蒲焼
- ・本格炒め王道 炒飯
- ・掛川深蒸し茶 茶うどん
- ・にぎり寿司(鮭・えび・白身魚)
- ・オリジナルデザート4種
- ・フルーツ盛り合せ
- ・コーヒー



季節感とヘルシーを意識した
和洋折衷プラン彩りヘルシーキューζίヌ

卓盛プラン

親しいお仲間とのお宴席におすすめ!
大皿料理を皆様でお取り分けしてお楽しみ下さい。

会場 個室会場費含む/人数条件 20名様以上より/
時間 2時間/着席のみ

¥6,600コース

<メニュー例 ¥6,600>

- ・生ハムのサラダ仕立て
- ・鮮魚 2種盛り
- ・鰻と山羊の吉野蒸し
- ・若鶏の五目けんちん焼き
- ・殻つきホタテと春雨のチリソースかけ
- ・ローストビーフ 和風ソース
- ・季節の炊き込みご飯
- ・お味噌汁
- ・プリンアラモード
- ・コーヒー



和と洋のマリアージュ 海と大地の饗宴
素材にこだわったワンランク上の宴会プラン

¥8,800コース

<メニュー例 ¥8,800>

- ・鮮魚のタルタルサラダ バゲットと共に
- ・鮮魚 3種盛り
- ・海鮮茶碗蒸し
- ・真鯛のポワレ ヴァンブランソース
- ・大海老のチリソース煮
- ・豚肉と赤ワインの本格煮込み
- ・牛ファイルのロティエー 和風ソース
- ・握り寿司
(まぐろ・いか・えび・カンパチ・巻物)
- ・お味噌汁
- ・クリームブリュレ・オ・ブリュイ
- ・コーヒー

地元の恵みを楽しむ 静岡満喫食べ放題プラン

バイキングプラン

幹事様も安心! お腹をしっかりと満たすならこちらのプランを...。
お気軽にお好きなお料理をお楽しみ下さい!

会場 個室会場費含む/人数条件 20名様以上より/
時間 2時間/着席又は立席

¥7,700コース 食べ放題(終了30分前ラストオーダー)

<メニュー例 ¥7,700>

- ・浜松風餃子
- ・オードブル3種盛り合せ
- ・鰻のたたき 香味野菜添え
- ・やわらかポークの甘辛煮 おもろ風
- ・つま恋 オリジナル スパイスカレー
- ・季節のサラダ4種とドレッシング
- ・静岡名物 自然薯入りとろろ汁
- ・白身魚の幽庵焼き 柚子風味
- ・富士山サーモンの唐揚げ
- ・若鶏のオープン焼き
- ・掛川深蒸し茶うどん
- ・鰻の柳川風玉子とじ
- ・ご飯
- ・お味噌汁
- ・プチケーキ盛り合せ
- ・フルーツ
- ・コーヒー



飲み放題プラン 2時間

Aコース ¥2,700(サービス料込・税込)

ビール、ウィスキー、焼酎(芋・麦)、ノンアルコールビール、オレンジジュース、
ウーロン茶、コーラ、ジンジャーエール

Aコースにプラス¥450にてどちらかのコースをお選びいただけます。

Bコース ¥3,150(サービス料込・税込)

日本酒(燗・冷)/ワイン(赤・白)

Cコース ¥3,150(サービス料込・税込)

カクテル
※各種リキュール・ジン・ウォッカで対応可能なカクテル

※料理写真はイメージです。※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。一例としてご覧ください。
※銘柄は指定できません。※料金はサービス料・税込表記となります。